



**12°5**

**CHÂTEAU**

**MOUCHAC LA RAME 2014**

**AOC BORDEAUX**

***Olivier Charron***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 25 ans

Encépagement : 65% Merlot

35% Cabernet Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Couleur rubis. Nez de fruits rouges. L’attaque est douce avec des tanins soyeux, la bouche est toute en rondeur laissant s’exprimer les arômes de fruits rouges. La finale est ample avec une jolie longueur.

Dégustation : entre 16° et 18°

Vieillissement : à boire dans les 5 ans

Accords mets vins : viandes rouges et gibiers.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.00 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 770 001 765 044

Gencod carton : 3 770 001 765 051

Gencod Caisse Bois : 3 770 001 765 211

